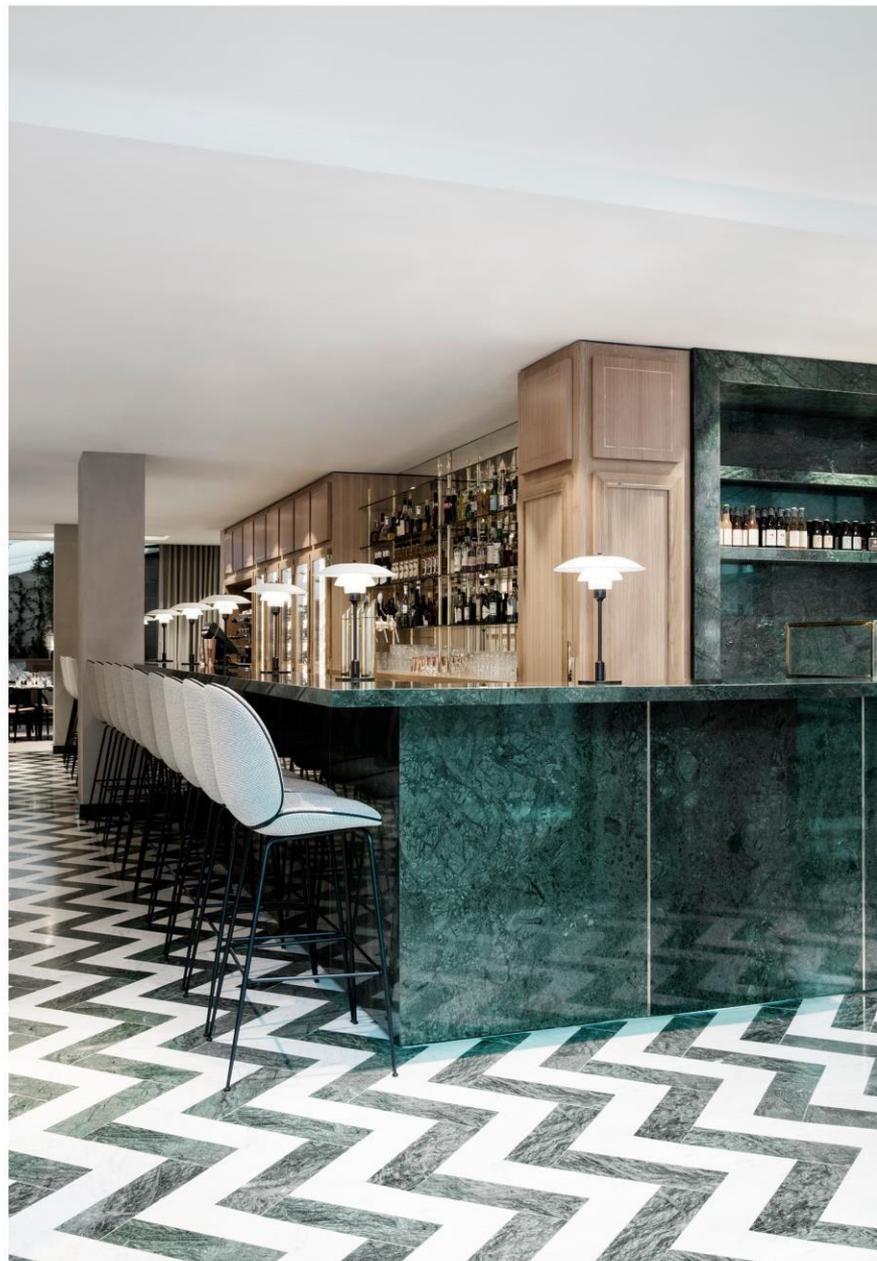


flora danica



VOTRE
ÉVÉNEMENT
SUR LES
CHAMPS-ÉLYSÉES



400M²
SUR 2 NIVEAUX
-
100M²
DE TERRASSES
& JARDIN D'HIVER



PRÉSENTATION

Situé sur la plus belle avenue du monde, à 100 m de l'Arc de Triomphe, le restaurant Flora Danica au rez-de-chaussée de la Maison du Danemark est un lieu exceptionnel pour organiser vos événements privés ou professionnels.

Entièrement décoré par le couple iconique du design danois GamFratesi, le Flora Danica s'affirme comme une adresse de référence de la gastronomie scandinave à Paris.

Selon vos envies et vos besoins, nous vous proposons une prestation personnalisée.



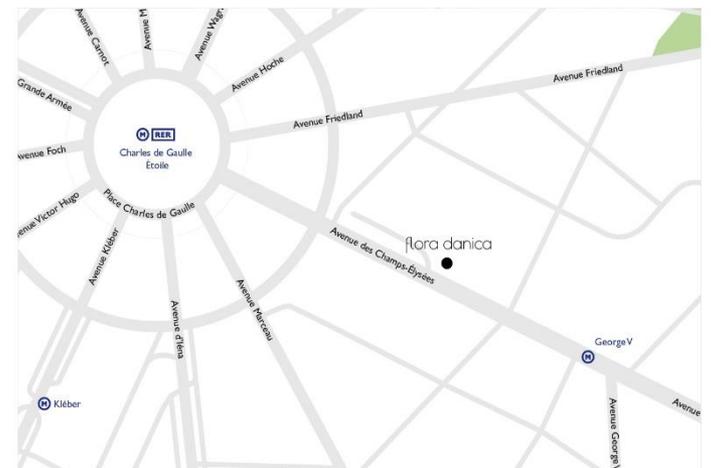
INFORMATIONS

ADRESSE

142 Avenue des Champs-Élysées
75008 Paris
Voiturier devant le restaurant
(colonne Morris)
Métro "Georges V" ou "Charles de Gaulle"
Station de taxi angle de la rue Galilée
& des Champs-Élysées
Parking public "Georges V"

OUVERTURE

Ouvert tous les jours, de 8h à 23h
Jusqu'à 2h du matin en privatisation



LA CUISINE

LEANDRO DE SETA

Notre chef Leandro De Seta officie en véritable chef d'orchestre dans ce temple de la cuisine scandinave. Il vous propose un inspirant voyage dans vos assiettes, avec une cuisine créative et de très grande qualité qui fait la part belle aux poissons fumés et marinés.

Nous vous proposons de découvrir nos offres petit déjeuner, cocktails et repas assis pour vos événements. Des offres sur-mesure peuvent également être imaginées avec vous par nos Chefs.





NOS OFFRES

MENU FLORA

60€ TTC - (53,71€ HT)

Apéritif

1 Cocktail Sirène danoise (12cl), vin pétillant, jus d'airelles

Entrées

Tarama aux œufs de cabillaud, blini maison

Ou Velouté de carottes blanches, raifort, épeautre soufflé

Ou Sprats (petits poissons nordiques fumés) mayonnaise au beurre noisette, câpres, pain au cumin croustillant

Plats

Dansk kylling, suprême de poulet jaune, purée de pomme de terre, concombres marinés, jus de volaille

Ou Saumon "des puristes" grillé à l'unilatéral, céleri rémoulade, pommes de terre à la crème de raifort

Ou Onglet de bœuf, espuma de pommes de terre, pleurotes

Desserts

Æble wienerbrød, pomme, raisins, caramel, crème fouettée, noisettes

Ou Riz au lait Danois

Ou Moelleux au chocolat, glace vanille

Boissons

Muscadet David ou IGP Collines Rhodaniennes Ptite Syrah Septentrionale

(1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)

Café ou Thé

Un choix unique pour l'ensemble des convives est requis : même entrée, même plat et même dessert

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.



NOS OFFRES

MENU DANICA

70€ TTC - (61,97€ HT)

Apéritif

1 Coupe de Champagne Jacquart brut Mosaïque (12cl)

Entrées

Rillette de saumon d'Ecosse

Ou Salade Flora crevettes, quinoa, avocat, pamplemousse

Ou Pâté en croute salade de mache

Plats

Eglefin, chou fleur, crème de raifort

Ou Saumon fumé à chaud, épinard, beurre blanc

Ou Quasi de veau, purée de pomme de terre, sauce champignon

Desserts

Glace vanille, meringue, crème fouettée

Ou Æble wienerbrød, pomme, raisins, caramel, crème fouettée, noisettes

Ou Tarte au chocolat

Boissons

Muscadet David ou IGP Collines Rhodaniennes Ptite Syrah Septentrionale

(1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale plate ou gazeuse *(1 bouteille pour 3 personnes)*

Café ou Thé

Un choix unique pour l'ensemble des convives est requis : même entrée, même plat et même dessert

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.

NOS OFFRES

MENU COPENHAGUE

89€ TTC - (79,56€ HT)

Apéritif

1 Coupe de Champagne Jacquart brut Mosaïque(12cl)

Entrées

Saumon fumé bio, blini

Ou Salade nordique, sauce gravlax, saumon d'Écosse, pommes de terre

Ou Smørrebrød aux crevettes skagen, sauce skagen, légumes pickles

Plats

Vol-au-vent de volaille fermière, sauce aux morilles

Ou Saumon d'Écosse mariné à l'aneth « Gilbert Bécaud », salade de betteraves, pickles

Ou Noix de Saint Jacques, truffe noire, châtaignes, céleri

Desserts

Financier pain d'épices & chocolat, mousse chocolat, croustillant praliné, crème fouettée
chocolat

Ou Pavlova aux marrons, marmelade d'orange

Ou Millefeuille à la vanille, glace yaourt à la groseille

Boissons

Blanc Bordeaux "Lions de Suduiraut"

ou Crozes Hermitage les Jalets (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)

Café ou Thé

Un choix unique pour l'ensemble des convives est requis : même entrée, même plat et même dessert

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.



LES ESPACES RÉCEPTIFS

LE REZ-DE-CHAUSSÉE

Véritable brasserie danoise, chaleureuse et vivante, le Flora Danica offre un espace de choix pour vos réceptions sur les Champs-Élysées. L'immense bar de marbre vert est certainement le plus bel atout de ce lieu unique au design scandinave.

LE SALON PRIVATIF

Au premier étage, le Flora Danica vous propose un cadre intimiste avec vue plongeante sur le patio arboré de la Maison du Danemark.

LE JARDIN-TERRASSE

Aux beaux jours, profitez de la terrasse exceptionnelle, havre de paix de plus de 100m², verdoyante et calme, pour un déjeuner ou un dîner loin du tumulte de l'avenue.



CAPACITÉ D'ACCUEIL

(NOMBRE DE PERSONNES)

SALON PRIVATIF-PATIO
(100M²)

REZ-DE-CHAUSÉE
(187M²)

JARDIN-TERRASSE
(100M²)

PRIVATISATION TOTALE

44

120

42

206

REPAS ASSIS

REPAS ASSIS

REPAS ASSIS

REPAS ASSIS

100

220

80

400

COCKTAIL

COCKTAIL

COCKTAIL

COCKTAIL

40

CONFÉRENCE



NOS OFFRES

COCKTAIL 15 PIÈCES

à partir de 30 personnes

60€TTC

Apéritif

1 Cocktail Sirène danoise (12cl)
vin pétillant, jus d'airelles

Mets salés

Saumon fumé Ecosais d'origine bio
Quinoa, noisette, avocat*
Tarama sur blinis maison
Smorrebrod thon
Tartelette carotte et curry*
Gougères*
Pâté en croute volaille, trompette de la mort
Saumon mariné à l'aneth façon Bécaud
Pastrami sauce gravlax
Pommes de terre à la crème « Copenhague »*
Saumon grillé à l'unilatéral

Mets sucrés

Chou chocolat Grand Cru
Cheesecake
Finger ananas, citron vert
Macarons

Boissons

Vin blanc ou rouge selon le choix du sommelier (1 bouteille pour 3 personnes)
Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Café ou Thé

**pièces végétariennes*

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.



NOS OFFRES

COCKTAIL 22 PIÈCES

à partir de 30 personnes

89€TTC

Apéritif

1 Coupe de Champagne Jacquart brut Mosaïque (12cl)

Mets salés

Saumon fumé Ecosais d'origine bio

Quinoa, noisette, avocat *

Tarama sur blinis maison

Smørrebrød au thon

Crevette skagen

Tartelette carotte et curry*

Spratz

Gougères*

Pastrami sauce Gravlax

Paté en croute volaille, trompette de la mort

Saumon mariné à l'aneth façon Bécaud

Rillettes de saumon

Hareng à l'aneth, concombre pickles

Volaille fermière, champignons

Roastbeef, moutarde

Pommes de terre à la crème « Copenhague »*

Saumon grillé à l'unilatéral

Mets sucrés

Chou chocolat Grand-cru

Tartare de fruits rouges

Cheesecake

Finger ananas, citron vert

Macarons

Boissons

Vin blanc ou rouge selon le choix du sommelier (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)

Café ou Thé

*pièces végétariennes

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.

AUTRES INFOS

- LES OPTIONS -

Amuse-bouche (3 pièces par personne) **8,00€ TTC**

Assiette de fromages **8,50€ TTC**

- FORFAIT BOISSONS -

CHAMPAGNE JACQUART

La Coupe

13,50€ TTC

La Bouteille

69,00€ TTC

APERITIF

Le cocktail (à définir)

14,00€ TTC

Bière Danoise Carlsberg

7,90€ TTC

Aquavit (le verre)

6,00€ TTC

LES SOFTS

Forfait à discrétion (jus de fruits, soda...)

6,00€ TTC

DROITS DE BOUCHON

Par bouteille ouverte de 75cl

15,00€ TTC

Gâteau d'anniversaire, mariage...

Fraisier ou gâteau au chocolat

12,00€ TTC

En complément du dessert

Menu enfant

Pavé de saumon

ou Poulet Pommes de terre

1 soft et un dessert

15,00€ TTC





NOS OFFRES

LES ANIMATIONS

(à partir de 50 personnes)

LES ANIMATIONS CULINAIRES *(prix par personne, Chef compris)*

Découpe de saumon **12,00 € TTC**

Fumé - Mariné à l'aneth

Crème fraîche – sauce gravelax

Blinis maison

LES PRESTATIONS ÉVÉNEMENTIELLES

En complément de la mise à disposition des espaces et d'une offre de restauration adaptée à vos attentes, nous proposons différentes prestations événementielles sur mesure:

Logistique

accueil, sécurité, voiturier

–

Aménagement d'espaces sur mesure

–

Matériel

conférences/réunions

–

Décorations spécifiques :

Fleurs, signalétique
extérieure...

–

Animations :

œnologiques, ateliers
artistiques et culinaires ...



VOTRE CONTACT

Céline Reynaud

+33 (0)7 63 62 22 61

ce.reynaud@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS

142 Avenue des Champs-Élysées
75008 Paris

Voiturier devant le restaurant
(colonne Morris)

Métro "Georges V"
ou "Charles de Gaulle"
Station de taxi
Avenue des Champs-Élysées

-

OUVERTURE

Ouvert tous les jours de 8h à 23h
Jusqu'à 2h du matin en privatisation



bertrandrestauration
www.groupe-bertrand.com

